

HEXEN-REZEPTE AUS DER KARLSCHULE

Spidercracker

Zutaten:

eine Packung runde Cracker, Frischkäse (mit oder ohne Kräuter), 1 Tüte Salzstangen

So geht's:

Die Hälfte der Cracker dick mit Frischkäse bestreichen. Salzstangen in ca. 3 cm lange Stücke brechen. Abgebrochene Salzstangen als 'Beine' rundherum auf den Cracker legen (je drei Stück links bzw. rechts). Mit einem zweiten Cracker zudecken.



HEXENFINGER

Zutaten pro Person: 5 kleine Würstchen, Chips in "Fang` den Hut Form"

und Ketchup

So geht's:

Die 5 Würstchen in nicht mehr kochendem Wasser ca. 10 Min. ziehen lassen. Wenn sie fertig sind, je eine "Chipstüte" in ein Ende von jedem Würstchen stecken wie einen Fingernagel. An der anderen Seite schmiert man Ketchup hin, so dass es blutig aussieht. Guten Appetit!

Hexenbrei oder.....

Zutaten:

1 Banane, 100g
Haferflocken, 2
Blutorangen

So geht's:

Also: Zuerst nimmst du eine Banane, schneidest sie in kleine Stückchen und legst sie in eine

Schüssel!! Dann nimmst du eine Gabel und zerquetschst das Ganze bis es aussieht wie ein Babybrei!! Dann teilst du die Blutorangen und presst sie, bis du den Blutorangensaft hast!! Diesen Saft schüttest du zu dem Bananenbrei dazu!! Und rührst das ganze um!! Nun nimmst du 100 g Haferflocken und schüttest auch diese dazu!! Nun musst du wieder umrühren!!

Und wenn du mein Rezept ausprobiert hast, und es schmeckt dir, melde dich bitte bei mir damit ich weiß ob es dir geschmeckt hat!!



Schlangenköpfe

1 Salatgurke
 $\frac{1}{4}$ rote Paprikaschote
Frischkäse

1 Olive, gefüllt mit
Paprika

So wird es gemacht:

Wasche die Salatgurke und tupfe sie mit Küchenpapier trocken.

Lege die Gurke flach auf

ein Brett und schneide Sie in $\frac{1}{2}$ cm dünne Scheiben.

Nimm immer zwei Scheiben und klebe sie mit Frischkäse an einer Ecke aneinander. Schneide eine Olive in der Mitte durch und nimm sie als "Augen" .

Aus dem Paprikastück schneidest du ein Stück für die Zunge aus und befestigst die Zunge mit Frischkäse im Maul.

Blutiger Milchreis

1 Liter Milch, eine Tasse Milchreis, ein Esslöffel Zucker.

Koche ihn bei geringer Hitze im Topf und rühre fleißig um - nicht weggehen!!!

In den Milchreis werden einige Himbeersirup-Nester eingelassen. Ein paar Würmchen aus Weingummi dienen zusätzlich als ekelig-leckere Verzierung .



Drachenblut-Cocktail

Zutaten für 10 Cocktails:

1 l Coca Cola, 1 l Kirschsafte, 1 l Mineralwasser mit Kohlensäure, 20 Eiskwürfel

So geht's:

Nehme dir einen Becher und schütze etwas Coca Cola hinein (bis er viertel voll ist). Anschließend schüttest du genau soviel Kirschsafte hinein. Jetzt tust du den Rest des Bechers mit Mineralwasser füllen und legst zwei Eiskwürfel hineinlegen und fertig ist der Drachenblutcocktail.

Hexenschleimtrank

Zutaten für ein Glas:

1/4 Liter Milch, 1-2 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Kiwi, 1 Banane, einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe, Zucker für den Glasrand

So geht's:

Milch, klein geschnittene Kiwi und Banane und alle anderen Zutaten in einen Mixer geben und alles gut mixen. In ein hohes Glas geben. Den Rand des Glases vorher in etwas Zitronensaft tauchen und anschließend in Zucker stellen. So entsteht ein toller Zuckerrand. Auf den Rand des Glases eine Scheibe Zitrone stecken und in das Glas ein Holzstäbchen mit den bunten Alufransen stellen. Fertig.



Fliegenbrötchen

500 g Quark, 500 g Mehl, 250 g
Margarine, 3 Eier, 250 g Zucker, 1p.
Backpulver, Zitronenaroma und eine
handvoll Rosinen

Alle Zutaten vorsichtig aber gründlich miteinander verrühren.

Mit dem Teelöffel oder Esslöffel Kleckse auf das Backpapier legen und bei 150°
20-30 min backen.



Hexenkäsefüße

Zutaten:

300 g Mehl, 75 g Speisestärke, 3 gestrichene Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Ei, 1 Eigelb, 2 Esslöffel Milch, 200 g Fett, etwas Paprika und Pfeffer., 150 g geriebener Käse

1 Eigelb und Mohn zum Bestreichen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel hineingeben und mischen. Danach den Käse hinzufügen und vermengen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Gewürze, Ei, 1 Eigelb und Milch hineingeben. Die Butter in kleine Stückchen schneiden

und hinzufügen. Alles gut verkneten. Eine Stunde kaltstellen.

Den Teig ausrollen und Füße ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und mit etwas Mohn bestreuen. 10 min bei 150° backen